



RONDE REVUE

La Ronde des Gourmets – Ausgabe Nr. 88 / Dezember 2016



Region BADEN- WÜRTTEMBERG

- Martinsgans-Essen *Seite 12*

Region BAYERN

- Sommerausflug an den Starnberger See *Seite 4*
- Oktoberfestbesuch *Seite 6*
- »Carpe Diem« an der Amalfi-Küste *Seite 8*
- Martinsgans-Essen *Seite 12*
- Advent im Stubaital *Seite 13*

Region HAMBURG / BREMEN / SCHLESWIG- HOLSTEIN

- Freude am Erleben der Natur *Seite 9*

Region HESSEN / RHEINLAND-PFALZ / SAARLAND

- RONDE-Treffen in Geberts Weinstuben *Seite 3*
- Ein RONDE-Wochenende *Seite 4*
- Apfelfrische Sinnlichkeit *Seite 10*

Region NIEDERSACHSEN / BERLIN

- Besuch in der Meyer-Werft *Seite 5*
- Magischer Abend im Hotel Luisenhof *Seite 10*
- Hochgenuss in norddeutscher Tiefebene *Seite 13*

Region NORDRHEIN-WESTFALEN

- RONDE-Mitglieder in Kastilien *Seite 7*



*Liebe RONDE-Freunde,
liebe Freunde der RONDE,*



ich hatte wohl einen Wachtraum über einige Entwicklungen in unserem Freundeskreis, die mich nachdenklich stimmten.

Kann es wirklich sein, dass persönliche Animositäten dazu führen, Veranstaltungen, deren Veranstalter oder andere RONDE-Freunde zu verunglimpfen? Gar vor den Veranstaltungen zu warnen oder von der Teilnahme abzuraten?

Ich kann es mir nicht vorstellen – das würde dem Versprechen, das jeder bei seiner Investitur abgegeben hat, völlig zuwiderlaufen.

Zwar gibt es unterschiedliche Vorstellungen, wie einzelne RONDE-Treffen ablaufen können – glücklicherweise hat jeder seine eigenen Erfahrungen und Wünsche, das heißt aber doch nicht, das alles andere schlecht ist oder nichts taugt!

Das Gegenteil sollte ja der Fall sein: teilnehmen, wo und wann dies möglich ist, und schöne Stunden im Kreise Gleichgesinnter verbringen.

Das ist doch viel einfacher und angenehmer!

Ich wünsche Ihnen in diesem Sinne eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Übergang in das neue RONDE-Jahr!

Mit den besten RONDE-Grüßen

Ihr

*Gerhard Opitz
Präsident*

Wir begrüßen in unserer RONDE :

Region Bayern: Frau Gabriele und Herrn Karl-Heinz Binzel, München



Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

RONDE-Treffen in Geberts Weinstuben »Kulinarisches & Wein« am 8. Juli 2016



Der Präsident und der Winzer von Zwölberich

Im Feinschmecker findet man »Geberts Weinstuben« in Mainz freundlich beschrieben: »Das schöne und stimmungsvolle Restaurant mit weiß eingedeckten Tischen und glitzernden Lüstern hat fast salonartigen Charakter – hier fühlt man sich umgehend willkommen«. Und der Michelin, der für das gute Preis-Leistungsverhältnis einen Bib Gourmand verleiht, lobt die Küche von Frank Gebert (der 5. in der Familientradition) als klassisch und traditionell, schmackhaft und frisch. So auf Ambiente und kulinarische Ambitionen eingestimmt, kamen zur Vollständigkeit dazu die Weine des Bio-Demeter Weingutes »Zwölberich« aus Langenlonsheim, präsentiert vom eloquenten Winzer Hartmut Heintz.

Da stand einem abwechslungsreichen kulinarischen Weinvergnügen nichts mehr im Weg. War es nun eine »geführte Weinverkostung mit korrespondierenden Kleinigkeiten« oder ein saisonales 4-Gang-Menü mit je einem weißen und einem roten ausgesuchten Wein pro Gang? Wir hatten jedenfalls viel zu lesen, zu schmecken, zu hören und zu bewerten.

Und es begann unser 4-Gang-Menü mit der delikat-frischen Kombination:

Gonsenheimer Kräutersalat mit Limonenvinaigrette auf in Rotwein gesottenem Pulpo.

Als Zwischengang folgte ein



Fabrenholz weinselig

»Duett vom Stubenküken und Zander auf lauwarmen Artischockensalat«.

Dazu präsentierte Hartmut Heinz seinen Auxerrois Kabinett trocken – zu dem man ihn nur beglückwünschen kann. Fast schon ein Alleinstellungsmerkmal in Rheinhessen wie im Rheingau.

Der überraschende Titel des Hauptgang:

»Sanft geschmortes Bürgermeisterstück mit frischen Pfifferlingen und kleinem Semmelkloß«.

Auch dazu wieder zwei Weine, einen Grauburgunder Spätlese trocken und einen Spätburgunder. Beide waren anregend genug, um die Diskussion in Gang zu halten, um welches Stück des Bürgermeis-

ters es sich auf dem Teller wohl handelt. Der Service ließ uns danach eine angemessene Pause, damit wir das Dessert »dreimal Gartenlust« auch wieder problemlos genießen konnten. Eine edelsüße Riesling Spätlese und ein lieblicher Regent aus 2015 waren verführerische Begleitung für die Törtchen von weißer Schokolade, Sauerkirschensorbet und frischer Beeren-grütze.

Alles was uns in gut vier Stunden auf den Tellern und in den Gläsern geboten wurde, bleibt in guter Erinnerung. 25 RONDE-Freunde und Gäste haben einen wunderschönen Abend verbracht.

Text: Dieter Felke
Fotos: Ulrike Opitz



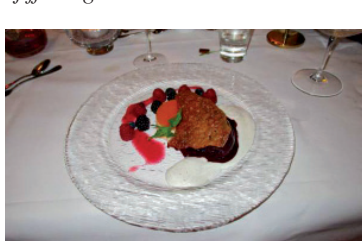
Vorspeise Pulpo ...



Hauptgang Bürgermeisterstück mit Pfifferlingen



Duett vom Stubenküken und Zander



Dessert dreimal Gartenlust



Weinexperten Isenbruck und Scherer-Nix



Region Bayern

Sommerausflug an den Starnberger See am Samstag, 23. Juli 2016



Zu einem »Sommertag am Starnberger See« kamen Bayerns RONDE-Freunde am Samstag, dem 23. Juli 2016, zusammen:

Das Restaurant »Forsthaus am See« in Possenhofen liegt am Westufer des Sees. Bei herrlichem Sommerwetter ist dieser ruhige Platz direkt am See vor der Kulisse der bayerischen Berge an sich schon eine »Wohlfühlloase«. An diesem Tag wussten wir dies ganz besonders zu schätzen. Am Vorabend hatte in München ein Amoklauf mehrere Menschenleben gefordert. Die schlimmen Nachrichten hatten wir alle bis spät in die Nacht verfolgt. In Reiseführern ist über unser Restaurant zu lesen: »Das Forsthaus steht für Frieden in einer bek-

tischen Welt.« Wir konnten diesen Satz gut nachvollziehen ...

Zur Begrüßung wurde uns direkt am Seeufer ein erfrischender Aperitif serviert. Dann durften wir auf der Terrasse an einer wunderschön eingedeckten Tafel Platz nehmen. Den Anfang unseres Vier-Gänge-Menüs machte ein *Avocado-Tomatensalat mit Scampi*. Der Salat war der ideale Starter an einem schwülen Tag und zeigte, dass die Avocado zu recht zur Trend-Frucht aufgestiegen ist. Beim zweiten Gang erfreuten wir uns an einem *hausgeräucherten Renken-Filet auf herrlichem Kartoffel-Wassabi-Salat*. Nach zwei so delikaten Vorspeisen darf



das Hauptgericht durchaus etwas auf sich warten lassen ... So waren wir auch ganz geduldig, als wir erfuhren, dass vor dem Hauptgang eine längere Pause notwendig sein würde. Die Küche hatte mit einem Stromausfall zu kämpfen. Unsere Speisen mussten nun teilweise über dem offenen Feuer zubereitet werden. Ein Kompliment an die Küche und an die Servicekräfte, die diese Situation bravourös meisterten! Wir genossen die Zeit auf der traumhaften Terrasse bei guten Gesprächen und waren wieder hungrig, als der zarte *Kalbstafelspitz mit Rahmspinat* und *Röstkartoffeln* eintraf. Eine *Mascarpone-Limnonecreme mit Beeren* rundete unser perfektes

RONDE-Menü ab. Auch in diesem Jahr hat es Petrus bei unserem Sommerausflug also wieder gut mit uns gemeint. Nach dem Essen haben unsere *jüngsten RONDE-Freunde, die Siebenjährigen Charlotte, Sebastian und Leonhard*, noch eine Abkühlung im Starnberger See genommen.

Unter den insgesamt 24 RONDE-Freunden waren alle Generationen vertreten. In gewisser Weise möchte man schon von einer *RONDE-Familie* sprechen – und das tut gut an Tagen wie diesen.

Text: Johannes Schwarz
Bilder: Helmut Friedrich



Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Ein RONDE-Wochenende vom 12. bis 14. August 2016

Am Freitag, dem 12. August, trafen sich 11 RONDE-Freunde im Mercure-Hotel »Porta Nigra« in Trier. Anlass war die vielbesuchte Sonderausstellung »Nero in Trier«. Natürlich fehlte dabei auch nicht der kulinarische Teil einer RONDE-Veranstaltung. Unser Abendessen fand im »Oechsle Wein- und Fischhaus« statt. Dort erwartete uns nach dem Sektempfang ein Dreigang-Menü mit typischen regionalen Moselweinen.

Am Samstag wurde es dann ernst. Nach einem ausgiebigen Frühstück mit prächtigem Blick auf die Porta Nigra trafen wir uns zur ersten von drei vorgebuchten Ausstellungsführungen unter dem Thema »Nero – Kaiser, Künstler und Tyrann« im Rheinischen Landesmuseum. Nach der

Mittagspause, die jeder für sich gestalten konnte, erwartete uns im Stadtmuseum Simeonstift die zweite Führung unter dem Thema »Lust und Verbrechen. Der Mythos Nero in der Kunst«, an die sich im Museum am Dom die letzte Führung unter dem Thema »Nero und die Christen« anschloss.

Was wissen wir nun nach diesem herausragenden Museumstag über den berühmt-berüchtigten Kaiser Nero? In den ersten fünf Jahren – angeleitet von seinem Lehrer Seneca – war er ein guter Herrscher, der sich für sein Volk einsetzte. Danach kam es zu Grausamkeiten und Ausschweifungen und angeblich eigenhändig verübten Morden, darunter denen an seiner Mutter Agrippina und an



Ulli und Gerhard happy

seiner zweiten Frau. Doch der Brand von Rom und die Christenverfolgung, mit die Hauptvorwürfe in der Geschichte, stellen

sich uns jetzt nicht mehr als so schlüssig und sicher dar: Denn er befand sich zu dieser Zeit gar nicht in Rom und half später

den betroffenen Menschen und reformierte das Brandschutzwesen. Vor allem aber lernten wir ihn als Künstler und Sänger kennen, eine Seite seiner Persönlichkeit, die ihm selbst sehr wichtig war. Doch dies brachte ihm auch den Untergang: goldene Lorbeerkränze aus Griechenland statt Kriegsbeute nach einem Feldzug – das kam im Senat nicht gut an. Es gab eine Revolte gegen ihn, er musste fliehen und gab sich selbst den Todesstoß. Angeblich mit den Worten »Ach, welch ein Künstler stirbt mit mir«.

Zur Belohnung für unser Stehvermögen an diesem kulturhistorischen Tag gab es im direkt an der Mosel gelegenen Restaurant »Bagatelle« ein herrliches Viergang-Menü. Nach zwei »Amuse Bouche« folgte als 1. Gang ein »kaltgeräuchertes

Rinderfilettatar mit Meerrettichstreifen« – mit Fantasie sah es fast so aus wie die Anstiftung, Rom anzuzünden!

Der ereignisreiche Tag fand seinen harmonischen Ausklang für einige von uns auf der Hotelterrasse mit Blick auf die beleuchtete Porta Nigra.

Am Sonntagmorgen verabschiedeten wir uns nach dem Frühstück voneinander. Für unsere kleine Gruppe von RONDE-Freunden wird dieses besondere Wochenende, für dessen Initiierung, Planung und Organisation wir unserem Präsidenten und seiner Frau herzlich danken, von bleibender Erinnerung sein.

Text: Lorena Isenbruck
Bilder: U. Opitz/K. Profes



Genießerrunde



Region Niedersachsen / Berlin

Traumreisen mit Passagierschiffen der Meyer-Werft am 5. September 2016

32 RONDE-Freunde bewunderten die deutschen Ingenieurleistungen

Am 5. September, um 6.45 Uhr starteten 22 RONDE-Freunde mit einem bequemen Reisebus von Hannover nach Papenburg. Ein kleines Frühstück sollte uns auf die vielen zu erwartenden Eindrücke etwas stärken. Bei der Ankunft in Papenburg warteten zehn RONDE-Freunde aus der Region Hamburg/Bremen auf uns, um an der gemeinsamen Besichtigung teilzunehmen.

Ein sehr sachkundiger Werft-Guide mit fundierten Kenntnissen über die Meyer-Werft erläuterte uns, humoristisch und kurzweilig, die Geschichte der Werft. Die Meyer Werft, ein traditionsreiches deutsches Unternehmen, wurde 1795 in Papenburg erstmals in Betrieb genommen. Seit über 200 Jahren werden ununterbrochen Schiffe verschiedener Bauart von den Experten und Spezialisten des Familienunternehmens mit höchster Qualität gebaut. 1975 entstanden hier erstmals Kreuzfahrtschiffe. In den vergangenen Jahrzehnten hat sich die Meyer-Werft weltweit einen exzellenten Ruf beim Bau von Spezialschiffen erworben. Bis heute hat die Werft 41 Luxusliner für Kunden aus aller Welt gebaut, aber auch Auto- und Passagierfähren und RoRo-Schiffe.

Mit rund 3.300 Mitarbeitern und 300 Auszubildenden in verschiedenen Berufen ist sie der größte Arbeitgeber der Region. Die Werft hat Aufträge bis 2023.

Moderne Fertigungsanlagen, Konzept der kurzen Wege, Innovationen und neueste Technologien sind das Erfolgsrezept der Werft. Beinahe der gesamte Fertigungsprozess ist digitalisiert, die Projekte können virtuell geplant und abgesichert, durch 3D-Simulation unterstützt und vorausgeplant werden. Durch die »Digitale Fabrik« können Ingenieure bereits in der Planungsphase abschätzen, welche Ideen umsetzbar sind und welche nicht. 2010 wurde das moderne Rohrzentrum im Betrieb genommen. Kernstück bilden automatisch gesteuerte Rohrbearbeitungsmaschinen, so dass mehr Rohre in



kürzerer Zeit bearbeitet werden. Die modernen Kreuzfahrtschiffe haben komplexe Ver- und Entsorgungssysteme an Bord und erfordern durchschnittlich ca. 250 km Rohrleitungen. Rund 100 000 Rohre werden hierbei pro Jahr verbaut, nicht zu



vergessen die Laserschweißanlagen, das sogenannte Laser-Hybridschweißen.

Nach den vielen Zahlen wurden wir in der Gastwirtschaft Tepe mit einem üppigen Buffet mit vielfältigen Variationen an Fleisch, Fisch, Geflügel, Salaten und Dessert zur Auswahl belohnt.

Anschließend fand seine sehr interessante Stadtführung in Papenburg statt, wobei wir über die Größe und Wirtschaftskraft der Stadt überrascht waren.

Herzlich wurden die RONDE-Freunde Hamburg/Bremen verabschiedet und wir traten mit neuem Wissen und unvergesslichen Eindrücken die Rückreise nach Hannover an.

Uschi Rizkallah



Region Bayern

Oktoberfestbesuch am 17. September 2016



Ein Preuße erliegt dem bayerischen Charme ... und warum das Oktoberfest im September stattfindet:

Wir schreiben das Jahr 1810: Ein Volksfest anlässlich des *Kronprinzen-Hochzeit* wird auf der *Theresienwiese* gefeiert. Der »Landwirtschaftliche Verein in Bayern« (heute: »Bauernverband«) veranstaltet ein Pferderennen und *König Maximilian I. Joseph* nickte zustimmend, auch um seine Verbundenheit mit den Bauern zu demonstrieren. Der König hatte außerdem am 12. Oktober Namenstag. Die Feier anlässlich des Sieges über Napoleon I. kam als besonderes Ereignis hinzu.

Zur Erinnerung an all' diese Jubiläen feiert alljährlich auch die »*La RONDE des Gourmets*« (in diesem Jahr mit 84 Personen präsent) in der traditionellen »*Käfer-*

Wiesn-Schänke«, perfekt organisiert und vorbereitet von unserer *Regional-Präsidentin Lydia Glück*, mit Unterstützung von unserer *Schatzmeisterin Ursula Fürsattel* mit Großfamilie, bestehend aus Kindern und Enkelkindern. Auch das *RONDE-Ehepaar Dr. Malouvier* sorgte mit Kindern und Enkeln so für Nachwuchs in der »*La RONDE des Gourmets*«, ebenso wie die Großfamilie von unseren neuen *RONDE-Freunden Heiner und Gabi Binzel*.

Bei Lydia Glück hatte man den Eindruck, sie kümmert sich um jeden einzelnen Gast: ausreichend reservierte Tische und Bänke in bester »*Alm-Lage*«, eine perfekte Tischordnung mit Tischplan, um Freunde, die sich lange nicht getroffen hatten, wieder zusammenzuführen. Und dann sorgte »*Michael Käfer*« mit seiner Mannschaft für das leibliche Wohl:



Zum Empfang das

KÄFER TRADITIONSBREITL mit Schinken und Salamipralinen, Gänserrilette, Wies'n Leberwurst, rauchfrischen Regensburgern, Schnittlauchbrot, Radi und Radieserl. Obazda, Landeier, Tomaten, Gurkerl und Herzerlbutter mit Holzofenbrot.

Zum Hauptgang wurden wir mit

KÄFER'S HÜHNERSTALL verwöhnt, das Beste vom saftigen Bratbendl, knusprige Käfer-Ente und rösches oberbayerisches Spanferkel mit Apfelblaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel mit Apfelkompott.

Als Dessert gab es den

Hausgemachten KAISERSCHMARRN mit Zwetschgenröster, Apfelkompott und Rumrosinen.

Perfekter Service versorgte auch die verwöhnten *RONDE-Freunde* mit ausreichend Bier in der 1-Liter-Maß. Die in diesem Jahr »*verjüngte Musi*« brachte auch die Gäste in Feierlaune, so dass selbst die Hannoveraner auf den Bänken tanzten. Die Stimmung war so einmalig, so authentisch, wie das nur in München möglich ist.

Über allem »*schwebte*« der gute Geist von Lydia Glück, sie sorgte selbst für frühzeitigen Einlass bei dem *Münchener »Schnürlregen«* und geleitete verlorengegangene Gäste an ihre Plätze. Ihr gebührt ein außerordentliches herzliches »*Dankeschön*« mit Küsschen und allem Drum und Dran.

Auf der Rückreise im ICE ließen wir diese unvergessliche Wies'n 2016 Revue passieren.

Peter Lammert





Region Nordrhein-Westfalen

16 RONDE-Mitglieder in Kastilien vom 24. September bis 2. Oktober 2016

In der letzten Septemberwoche flogen 16 RONDE-Freunde von München nach Madrid, wo uns unser Reiseleiter Wolfgang Greyer empfing und uns acht Tage lang in hervorragender Art und Weise begleitete. Mit ihm erlebten wir die geschichtliche Blütezeit Spaniens im 15. und 16. Jahrhundert. Folgende Herrscher spielten in dieser Zeit eine Rolle: Isabella von Kastilien und ihr Ehemann Ferdinand von Aragon, König Carlos I., zugleich gewählter Kaiser Karl V., Kaiser des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation, und dessen Sohn Philipp II., der die damalige Hauptstadt von Toledo nach Madrid verlegte damals ein kleiner Ort mit 2500 Lehmhäusern.

Unser Reiseleiter betonte immer wieder den Einfluss der Mauren, die über Jahrhunderte den Baustil und die Verzierungen in Palästen, Kirchen und Kathedralen des katholischen Spaniens in Al Andulus beeinflussten. In vielen Kirchen, Klöstern und Palästen begegneten wir immer wieder den Werken der Maler Tizian, El Greco, Velasquez und Goya.

Die ganze Woche hatten wir Traumwetter bei erträglichen Temperaturen am Tag und milden Abenden, wodurch unser Besichtigungsprogramm Madrid, El Escorial, Segovia, Salamanca, Avila und Toledo sonnenbeschienen ablaufen konnte.

Am zweiten Tag unserer Reise machten wir zunächst einen Ausflug zur gewaltigen Klosteranlage El Escorial, die König Philipp II. 60 km nordwestlich von Madrid erbauen ließ. In 21 Jahren haben 1.500 Arbeiter diesen gigantischen Granitbau geschaffen, der die Machtzentrale für sein riesiges Imperium wurde. Diese Klosteranlage umschließt 16 Innenhöfe und 15 Kreuzgänge. Sie enthält unter vielem Weiteren die düster-prächtige Marmorgruft der spanischen Könige und eine überwältigende Bibliothek.

Am Montag, während einer ausführlichen Stadtrundfahrt in Madrid, sahen wir die Prachtgebäude aus den letzten Jahrhunderten neben modernen Bauten international bedeutender Architekten. Natürlich gehörten auch das Bernabeu-Stadion und die Stierkampfarena dazu. Zur mitäglichen Erholung lunchten wir auf der großartigen Plaza Mayor. Am Nachmittag war der Besuch im Prado ein schöner Ab-



RONDE-Freunde on Tour

schluss des Tages. Mit spanischen Tapas stillten wir später unseren Hunger und Durst an der Plaza de Santa Ana.

Am Dienstag begann unsere mehrtägige Rundreise durch Kastilien. Die alte Stadt Segovia mit dem riesigen, gut erhaltenen römischen Viadukt, der spätgotischen Kathedrale und dem mächtigen Alcazar waren die Höhepunkte des Tages. Am späten Nachmittag erreichten wir die alte Universitätsstadt Salamanca mit vielen jungen Studenten, alten Hörsälen, aber auch mit eleganten Geschäftsstraßen und der Neuen Kathedrale. Natürlich sahen sich einige Fußballfans am Abend die öffentliche Übertragung des Spiels Borussia Dortmund gegen Real Madrid auf der Plaza Mayor an.

Auf unserem Weg nach Toledo besichtigten wir Avila, das Beispiel einer befestigten Stadt im Mittelalter. Seit mehr als 800 Jahren umgibt ein geschlossener Mauerring mit 88 Türmen und 9 Stadttoren diese Stadt. Die gotische Kathedrale ist mit dem Mauerring fest verbunden und dort nochmals ummauert. Im Karmelitinnen-Kloster San José lebte einst Teresa von Avila.

Am späten Nachmittag erreichten wir schließlich unser Ziel Toledo oberhalb des Tajo-Flusses. Auf der höchsten Erhebung genossen wir den atemberaubenden Blick auf die Stadt mit dem mächtigen Alcazar



Plaza Mayor in Madrid

und der riesigen Kathedrale Santa Maria de Toledo, darunter die Schlucht des Tajo-Flusses. Den Vorabend des letzten Tages unserer Reise verbrachten wir im Hotel El Greco neben dem gleichnamigen Museum.

Am letzten Tag erkundeten wir Toledo, das bis 1561 die Hauptstadt Spaniens war. Hier finden sich heute noch viele Spuren der drei großen Religionen. Alle haben bedeutende Kunstwerke hinterlassen und im friedlichen Miteinander das Wissen der damaligen Zeit vermehrt. In der Kathedrale sahen wir den riesigen Hochaltar und das feinst geschnittene Chorgestühl. In der viel kleineren Kirche Santa Tomé bewunderten wir das Meisterwerk El Grecos, »Das

Begräbnis des Grafen Orgaz«. Die damalige Synagoge Santa Maria la Blanca gilt als eine der ältesten noch erhaltenen Synagogenbauten. Wir sahen die aus Ziegelsteinen erbaute Moschee Santa Cristo de la Luz. Viele Bauwerke zeigen die Verschmelzung orientalischer und okzidentaler Kulturen, was man auch in anderen Städten des heutigen Spaniens finden kann.

Am Samstag hieß es dann Abschied nehmen von Spanien und seinen großartigen Kunstdenkmälern in Kastilien. Unsere Reise endete mit der Busfahrt zum Flughafen, von wo aus wir nach München zurückflogen. Adios Spanien, wir haben Großartiges gesehen und erlebt.

Elke Thormeier



Region Bayern

»Carpe Diem« Kunstgenuss und Gaumenfreuden an der Amalfi-Küste vom 6. bis 9. Oktober 2016



»Vedi Napoli e poi muori!« – »Neapel sehen und sterben!« Mit diesem Spruch sollen die Neapolitaner ihre Liebe zu ihrer Stadt ausgedrückt haben – so Goethe in seiner »Italienischen Reise«. Wir, 37 RONDE-Freunde, die dieses Jahr die Amalfi-Küste erkunden wollten, hielten es eher mit der Lebenseinstellung der heutigen Bewohner »Carpe Diem«, bekundet durch unsere österreichische Reiseleiterin. »Genieße den Tag« war denn auch unser Wahlspruch, und allen Unkenrufen zum Trotz: Der Vesuv reckte friedlich sein Haupt in die Höhe, kein Erdbeben erschütterte die Küste, niemand wurde ausgeraubt, und auch das Wetter war besser als der Wetterbericht vermuten ließ. Kurzum: Es waren wieder schöne, erlebnisreiche Tage, die wir – dank Lydia – an der wohl spektakulärsten Küste Italiens erleben durften.

Auf der Fahrt in unser Hotel stand zunächst eine Rundfahrt durch die Altstadt von Neapel (Weltkulturerbe der UNESCO) auf unserem Programm. Unsere Reiseleiterin erläuterte uns hierbei die wechselvolle Ge-

schichte der Stadt, die vor rund 3000 Jahren von Griechen gegründet wurde. Natürlich mussten wir in einer Pizzeria auch eine Pizza probieren, denn schließlich soll sie in Neapel erfunden worden sein. Unser Urteil: Zum Pizza-Essen muss man nicht nach Neapel fahren!

Am Nachmittag trafen wir dann in unserem schönen, in ruhiger Panoramalage hoch über der steil abfallenden Küste des Golfs von Neapel gelegenen Hotel ein. Natürlich erwartete uns wieder ein Willkommensdrink zum Anstoßen und Einstimmen auf die nächsten Tage. Den Anreisetag konnten wir dann in einer nahe gelegenen Trattoria bei einem vielseitigen, guten Fischmenü ausklingen lassen:

*kalte und warme Fischvorspeisen;
Kurznudeln mit Meeresfrüchten;
Goldbrasse, Ofenkartoffel und Salat;
Dolce della casa.*

Die »Göttliche Küste«, auch Weltkulturerbe der UNESCO, stand am kommenden Tag auf unserem Besichtigungsprogramm. Mit dem Bus ging es auf einer der

spektakulärsten Küstenstraßen der Welt entlang, der Amalfitana. Sie schlängelt sich an einer wildzerklüfteten Steilküste entlang. An machen Stellen fallen die schroffen Felswände fast senkrecht ins Meer hinab. Kleine, malerische Dörfchen und Städtchen schmiegten sich in den Buchten an den Fels, umrahmt von Pinien, Zypressen, Weingärten, Zitronen- und Olivenhainen – ein mediterranes Paradies – wären da nicht die stark befahrene Straße und die übervollen Parkbuchten. Nur hier konnte man anhalten, um die fantastischen Ausblicke auf Küste und Meer zu genießen.

Unser erstes Ziel war Amalfi, im Mittelalter Seerepublik in Konkurrenz zu Pisa und Genua, heute attraktives Reiseziel zahlreicher Touristen. Besonderheit der historischen Altstadt sind die teilweise von den oberen Stockwerken der Häuser überdachten Straßen. Zentrum ist der im 10. Jh. neben einer alten Basilika erbaute, beeindruckende Dom St. Andrea. Um ihn zu besichtigen war allerdings Kondition

gefragt: Man konnte ihn nur über eine steil ansteigende, hohe Freitreppe erreichen.

Nur 5 km von Amalfi entfernt, über eine Straße mit vielen Kehren und Windungen, erreichten wir »Ravello«, eindrucksvoll 350 m über dem Meer gelegen. Schon im Mittelalter ließen hier betuchte Aristokraten ihre Villen erbauen. Eine dieser Villen, die Ende des 19. Jh. von einem Engländer renoviert wurde, war für uns besonders interessant, die Villa Rufolo mit ihrem wunderschönen Garten. Sie soll Richard Wagner, der einige Zeit in Ravello verbrachte, zu »Klingsors Zaubergarten« im »Parsifal« inspiriert haben.

Nach einem Tag voller interessanter Eindrücke und herrlicher Ausblicke konnten wir uns abends in einer originellen, in einem ehemaligen Felsenkeller gelegenen Osteria bei einem »Slow-Food«-Abendessen erholen. Wie schon mehrmals auf unseren Italien-Reisen waren wir wieder begeistert von der kreativen regionalen Küche:

*Frischkäsezopf, Ricottakäsequenelle mit Zitrone parfümiert, Provolonekäse, Rohschinken und Salami aus Agerola;
Bohnenmousse an Maisbiskuit, neapolitanische Teigtaschen, Sardelle in grüner Sauce gebraten, Salbeiblatt in Tempura;
Teigtaschen gefüllt mit Büffelmozzarella mit scharfem Kürbis; Kalbsmedaillon mit gebratenen Zwiebelchen;
Gemüseauflauf mit Parmesankäse; Zitronensorbet und Espresso.*

Dazu gab es einen sehr guten Wein aus der Region, der manchen dazu verführte, in »Bacchus-selige« Höhen zu entschwinden.





Auf einem etwa 50 m hohen, jäh zum Meer hin abfallenden Tuffsteinfelsen, inmitten üppiger Zitronen- und Orangenhainen, lag unser Reiseziel am Samstag: *Sorrent*. Am südlichen Ende des Golfs von Neapel gelegen, bietet die Stadt einen weiten Blick sowohl auf den Vesuv als auch auf die *Inseln Ischia und Capri*. Wir erkundeten das Städtchen bei einem geführten Stadtgang. Interessant für uns war besonders das Denkmal des hier geborenen Renaissancedichters Torquato Tasso, hatte er doch Goethe zu seinem gleichnamigen Schauspiel inspiriert. Danach stand Zeit zu individueller Gestaltung zur Verfügung, die wir in kleiner Gruppe zu einem Spaziergang zum romantischen kleinen Fischereihafen nutzten. Hier, bei Wein und fantastischen Muscheln, untermalt von »*O sole mio*«, war uns wieder einmal klar, warum wir uns in Italien so wohlfühlen.

Der Nachmittag stand ganz im Zeichen des »*Limoncello*«, eines Zitronenlikörs, der an der Amalfiküste nach einem alten Rezept hergestellt wird. Im Zitronengarten eines kleinen Herstellers war für uns eine lange Tafel mit italienischen Köstlichkeiten gedeckt wie *Salami, verschiedenem Käse, Oliven, Tomaten, eingelegtem Gemüse, Holzofenbrot und natürlich Wein und »Limoncello«*. Die Stimmung stieg und der Appetit auch. Kauflustig wurde danach noch Likör für die Lieben daheim erworben oder auch zur Erinnerung an ein wieder einmal fröhliches Tafeln mit RONDE-Freunden in geselliger Runde.

Nach der Völlerei am Nachmittag wurde uns abends in dem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant unseres Hotels ein zum Glück leichtes, aber wohl-schmeckendes Menü serviert:



Salat aus Tintenfisch, eingelegter Artischocke, roten Garnele und Emulsion aus kleinen Sardinen; Paccheri aus Gragnano mit Radicchio und Birnen gefüllt auf Asiagokäsefondue; Filet von schwarzen Schweinchen aus Caserta, Walnussauce und Kartoffelgratin; Limonendessert.

Dazu gab es wieder gute Weine aus der Region.

Am letzten Tag unserer wieder viel zu schnell vergangenen Italienreise stand das »*Highlight*« auf unserem Programm: *Pompeji*, im 1. Jh. n. Chr. eine blühende Provinzstadt mit etwa 20.000 Einwohnern. Bei einem Vesuvausbruch 79 n. Chr. wurden die Stadt und die umliegenden Ortschaften unter einem Asche- und Bimssteinregen 6 bis 7 m tief begraben. 1860

hat man mit systematischen Ausgrabungen begonnen und bis heute drei Fünftel der Stadt freigelegt. Während einer Führung konnten wir einen lebendigen Eindruck des pompejischen Alltags gewinnen mit seiner Wohnkultur in Luxus- und Bürgerhäusern, seinen Läden und Handwerksbetrieben, seinen Tempeln, Theatern und Bädern.

Beeindruckt, aber froh, in der Jetzt-Zeit zu leben, ging es nachmittags zum Flughafen. Wieder einmal war eine rundum gelungene Italienreise viel zu schnell zu Ende gegangen.

Liebe Lydia, Respekt und Dank, dass Du es, trotz der geringen Unterstützung durch die Reiseleiterin, wieder einmal geschafft hast, uns zusammen und bei guter Laune zu halten! *Wir freuen uns auf die nächste Italien-Reise!*

*Text: Doris Schober
Fotos: Helmut Friedrich*



Region Hamburg / Bremen / Schleswig-Holstein

Freude am Erleben der Natur am 15. Oktober 2016



Wo hat man schon Gelegenheit, den Fischotter und seine nächsten Verwandten in ihren natürlichen Lebensräumen zu Gesicht zu bekommen. In Hankensbüttel in der Südheide konnten wir mit einigen

RONDE-Freunden in der besonderen Atmosphäre des Otters-Zentrums diese seltenen Raubtiere sehen und beobachten. Bei der Führung wurden die Tiere durch ihre Fütterung angelockt und wir erfuhren so



nebenbei Wissenswertes über Otter, Marder, Iltis und Hermelin. Nachdem wir viele der Tiere gesehen hatten, war es an der Zeit, sich auch um unser leibliches Wohl zu kümmern. Der Ratsweinkeller in Gifhorn

erwartete uns bereits mit schmackhaften regionalen Gerichten – ein köstlicher Abschluss für dieses besondere Treffen.

Kai-Momme Micheelson



Region Niedersachsen / Berlin

RONDE-Freunde und der magische Abend im Hotel Luisenhof Hannover am 28. Oktober 2016

Als das Kastens Hotel Luisenhof im Sommer 2016 die Ankündigung eines »Magischen Abends«, verbunden mit einem edlen 3-Gänge-Menü, im Flyer angeboten hatte, wurden die RONDE-Freunde aus Niedersachsen unverzüglich per E-Mail darüber benachrichtigt, um dort anzurufen und sich einen Platz reservieren zu lassen.

Nach dem bekannten Motto von Gorbatschow »Wer zu spät kommt, den bestraft das Leben«, mussten einige RONDE-Freunde diese bittere Erfahrung machen. Da nur 58 Plätze zur Verfügung standen, waren alle Tickets bereits nach einem Tag vergriffen. Nur neun RONDE-Freunde schafften es noch rechtzeitig, telefonisch einen Platz zu reservieren.

Begleitet von den Zaubereien der beiden Magier, jeweils zwischen zwei Menü-Gängen eine kleine Zauberei zu zelebrieren, verging der Abend wie im Flug. Die beiden jungen Magier zeigten uns zauberhafte Tricks und beteiligten auch das Publikum, das überwiegend aus reifen bis sehr reifen Personen bestand, aber voller Begeisterung dabei waren.

Die Tischdekoration war phantasievoll und die Qualität des Essens erstklassig. Wir neun RONDE-Freunde nutzten die Gelegenheit, uns über Gott und die Welt zu unterhalten, auch über den Convent 2017, der in den Räumen des Kastens Hotels im Mai 2017 stattfinden wird. Es war eine »Runde Sache«.

Ursula und Victor Rizkallah



Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Zeit für apfelreife Sinnlichkeit am 28. Oktober 2016



Die Apfelweinexperten

Als meine Frau Lorena und ich vor mehr als zehn Jahren auf der Suche nach dem Aufenthaltsort unseres nach 1933 emigrierten Rhein Hessischen (Heimat)Dichters Carl Zuckmayer im US-Bundesstaat Vermont waren, führte uns die Suche auch in eine lokale »winery«, deren ca. 15 Weinsorten zu unserer Überraschung ausschließlich aus Äpfeln erzeugt waren. Inzwischen haben sortenreine Apfelweine insbesondere in Hessen – dem Stammland des »Äppelwoi« – eine bemerkenswerte Popularität erreicht. Es gibt aber z.B.

auch eine die Länder Bayern, Hessen und Thüringen übergreifende »Rhöner Apfelinitiative«.

Am 28. 10. 2016 hatten 29 RONDE-Freunde die Gelegenheit, diese aktuelle Entwicklung als Begleitung zu einem vorzüglichen mehrgängigen Menü in Schuch's Restaurant in Frankfurt-Praunheim kennenlernen zu dürfen. Die drei Moderatoren Jürgen Schuch, der Hausherr in der 5. Generation der Gaststätte, Jörg Markloff (2016 in Folge zum dritten Mal Hessischer



Wackers und Manfred

Apfelweinmeister) aus dem nahen Taunus und Andreas Schneider aus Frankfurt-Niedererlenbach mit seinem Obsthof am Steinberg führten spannend durch den Abend.

Es gelang ihnen, den Restaurantgästen nicht nur die unterschiedlichsten Apfelsorten aus der eigenen Kinderzeit wieder ins Gedächtnis zu rufen, sondern auch die Philosophie dieser modernen Spezialentwicklung zu vermitteln. Weg von gerippten Gläsern mit saurem Wein aus

Äpfeln unterschiedlichster Anbauregionen hin zu im wesentlichen sortenreinen Varianten, die aus Weingläsern getrunken werden.

Zu den als Apfelwein, -sekt, -dessertwein nach Sherryart oder Hausbrand von der Apfelhefe von uns getrunkenen Apfelsorten gehörten die Goldparmäne (»Reine de Renettes«), der Erbachhofer Mostapfel (ein kleiner, hochgebauter, roter Apfel), die Mispel (eine inzwischen sehr seltene harte flachwüchsige Kernobstfrucht), der Ruhm



Buntes Apfeltreiben

aus Kelsterbach (ein lokaler roter Streuobstwiesenapfel), der Carpentin (kleine rauhschalige Renette) und der Boskoop (Renette von Montfort), die sogar als Tischschmuck zu bewundern waren; eine Rotweinvariante wurde mit Holunder gerötet.

Das von diesen Getränken begleitete Menü startete mit *Grüne Soße-Ravioli mit Ziegenkäsefüllung* als Gruß aus der Küche, gefolgt von *Apfel-BBQ-Entenbrust an Wildkräutersalaten, einer Kalbskraftbrühe mit Markklöfchen, einem Duett von Riesengarnelen auf Erbsenpüree*, unterbrochen durch ein *Marillen-Aprikosensorbet mit Apfel-Secco*

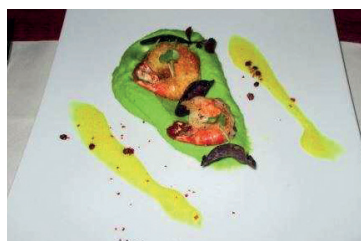


Bunt garnierte Entenbrust

rosé, weitergeführt mit dem Hauptgang aus *Lammkoteletts auf Feigen-Rosmarinjus* *nebst Spitzkohlgemüse und Herzoginkartoffeln* und abgeschlossen mit der *Dessertvariation »Herbstlaub«* aus *Nougat-Topfenknödel auf Quittensabayone mit Quetschenröster und Pralineneis*.



Christel gerahmt



Duett von der Riesengarnele

Über vier Stunden dauerte dieser außergewöhnliche Abend, der von der Menüseite voll und ganz überzeugte. Die Getränke haben nicht alle (Trauben)-Weintrinker zum Essen ganz glücklich gemacht, aber bestimmt neugierig. Und spätestens im kommenden Sommer wird man den ein



Lamm auf Spitzkohl

oder anderen in einem schönen baumbewachsenen Garten wieder einmal Apfelwein trinken sehen.

Günter Isenbruck

Wir gratulieren

Februar

07.02. Alies Wedel
19.02. Anke Heinemann

26.04.1937

Dr. Ralf Lange

80. Geb.

28.04.1967

Andreas C. Fürsattel

50. Geb.

30.04.1947

Olaf Achleitner

70. Geb.

März

23.03.1937 Harald Brand 80. Geb.

Mai

02.05.

Ursula Medenwald

April

08.04. Hildegard Vesper
21.04.1937 Klaus Hollenbach 80. Geb.

Juni

12.06.1937

Jakob Diehl

80. Geb.

Liebe Gäste der Ronde!

Möchten Sie an einer der Veranstaltungen teilnehmen, schreiben Sie oder rufen Sie uns an, wir senden Ihnen dann gern eine Einladung zu.

KONTAKTADRESSE »LA RONDE DES GOURMETS«

FÜRSATTEL & COLLEGEN, STEUERBERATER, KÖSLINER STRASSE 42, 90451 NÜRNBERG, TELEFON 09 11/9 63 73 - 0, TELEFAX 09 11/9 63 73 - 40



Region Bayern

Martinsgans-Essen am 5. November 2016 in der »Goldenen Gans«



Für Veganer und Vegetarier, für ernährungsbewusste und kalorienzählende Esser, ist das Wort allein schon ein »No-go«: *Martinigans*. Trotzdem behauptet das so oft, so viel und so violent geschmähte Federvieh – genau wie die Ostereier und der Christstollen – noch immer seinen festen Platz im kulinarischen Jahreskalender.

Auch für die bayerischen RONDE-Freunde ist das alljährliche Martinsgans-Essen seit langem ein fixer Termin. Und so haben

wir uns in all den vielen Jahren quer durch München und Umgebung gegessen, stets auf der Suche nach der optimal *gebratenen Gans*. Nicht immer hat die Küche des gewählten Restaurants gehalten, was die Speisekarte vorher so großmundig versprach.

Dieses Jahr fiel Lydias Wahl wieder einmal auf die »Goldene Gans« im Ortsteil Pasing. Bekannterweise ist ja bei genauer Prüfung oft nicht alles Gold, was da zu-

vor so verführerisch glänzte. Die »Goldene Gans« aber – *nomen ist omen* – wurde ihrem Namen erneut gerecht. Das von Lydia gewählte Menü

Variation vom Saibling auf Feldsalat

Rinderconsommé mit getrüffelten Grießnockerl

Martins-Gans mit glasierten Maronen, Blaukraut, Rosenkohlblättern, Selleriesalat und Kartoffelknödel

Hagebuttenparfait mit eingelegten Zwetschgen

las sich nicht nur appetitanregend. Was versprochen, wurde auch geliefert – ge-

schmacklich und handwerklich perfekt und zuvorkommend und freundlich serviert. Eigentlich wären wir schon nach den ersten beiden, großzügig bemessenen Gängen satt gewesen, aber die Gans roch nun doch zu verlockend ... und außerdem: *Ein bisschen Sünde muss einfach manchmal sein!*

Wir waren diesmal nur ein kleiner Kreis – sechs Damen, drei Herren und zwei bemerkenswert gut erzogene, nette, kleine Hunde. Und siehe, manchmal ist weniger sogar mehr. Es gab nur einen Tisch, dafür (oder sogar deshalb?) aber interessante, lebhaft geführte Gespräche über die politische Lage, über soziale Fragen – und wir sind ja ehrlich – so ein kleines bißchen getratscht wurde natürlich auch.

Alles in allem: ein gelungenes Mittagessen, unterhaltsam und kulinarisch höchst befriedigend. Was will man mehr? So manches Familientreffen verläuft weniger harmonisch. Von dem, was da oft so aus Tantes Küche kommt, mal ganz zu schweigen.

Text: Katja Neumayer

Bilder: Helmut Friedrich



Region Baden-Württemberg

Martinsgans-Essen am 13. November 2016

Wenn die RONDE Baden-Württemberg ihr Martinsgans-Essen abhält, dann ist an diesem Novembertag das schönste Wetter. So trafen wir uns bei herrlichem Sonntagswetter am 13. November diesmal in Baden-Baden, und zwar im Restaurant RIVE GOUCHE, einer Dependence von Brenner's Park Hotel.

Überaus pünktlich trafen alle gemeldeten zwölf Teilnehmer mit drei kleinen Hunden ein. Beim ersten »Wau« bildete sich auf der Stirn des Regionalpräsidenten eine Sorgenfalte. Aber diese war unbegründet, denn es blieb bei diesem ersten und einzigen »Wau«, die drei waren einfach »RONDE-like«.

Zur Wiedersehensfreude genossen wir zwölf einen guten italienischen Schaumwein. Der Menuauftrag war ein sehr dekorativ gestalteter *Feldsalat*, es folgte

eine köstliche *Bouillon vom Tafelspitz*. Die *Martinsgans* erfreute mit ihren *klassischen Beilagen*. Die zum Abschluss servierte *gefüllte Williams Christbirne aus dem Aromasud mit Mandelsabayon und Tonkabohneneis* war direkt Brenner's-würdig. Der kredenzte Montepulciano passte hervorragend zum Hauptgang.

Eigentlich wollten wir im Anschluss im Burda-Museum die Ausstellung »Kerze« von Gerhard Richter besuchen. Aber die angebotene Bewegung nach der Gans wurde nicht genutzt. Beim Aufbruch war es bereits 16.00 Uhr, die Heimfahrten waren teilweise lang.

So blieb nur das RIVE GOUCHE in guter Erinnerung!

Peter-Andreas Rübarsch





Region Niedersachsen / Berlin

Hochgenuss in norddeutscher Tiefebene am 27. November 2016



Die Adventsfeier, dankenswerterweise vom Ehepaar Rizkallah erneut perfekt organisiert, ließ zwischenzeitlich Nachdenkliches anklingen. Unser RONDE-Freund Professor Victor Rizkallah vermittelte die neuesten Informationen und konnte nicht vermeiden, den Mitgliederschwund der RONDE aus vielerlei Gründen zu erwähnen. Einig waren wir uns mit philosophischem Überbau darin, uns von der »deutschen Seele« abzuheben und uns dankbar und zufrieden auch zukünftig den menschlichen Begegnungen und lukullischen Genüssen zu widmen. Wen kann es da verwundern, dass wir mit dieser Vorgabe den niedersächsischen Advent besonders bewusst begrüßten. Wir wussten natürlich von dem Gerücht, die vielen

Kochsendungen im deutschen Fernsehen hätten wesentlich zur Erderwärmung beigetragen.

Als RONDE-Freunde haben wir uns dennoch unbeirrt am 27. November in Hannover im Kastens Hotel Luisenhof traditionell bekochen lassen. Der Anlass: Die Vorbereitung auf die Geburt Jesu Christi, generell zelebriert als Advent. Dazu gehört nun mal bei den Gourmets ein köstliches Menü, das mit einer »Rahmsuppe von Maronen« eingeleitet wurde. Im Hauptgang haben wir es vermieden, die Zahl der Hirsche zu reduzieren, die den Weihnachtsschlitten am Firmament schweben lassen. »Rosa gebratenes Rehfilet mit Steinpilzsauce, Preiselbeer-Birne, Gemüse des Marktes



und hausgemachte Spätzle« verwöhnten die als kritisch bekannten Geschmacksdrüsen.

Von RONDE-Freundin Uschi Rizkallah liebevoll eröffnet, faszinierte uns als Intermezzo ein ganz ungewöhnlicher Ohrenschmaus. Die zwei jungen Damen, gebürtig in Russland bzw. Weissrussland, hatten beide im zarten Alter von vier Jahren die Liebe zu ihren Instrumenten gefunden, in Moskau und Hannover Musik studiert und sich mit Violine und Akkordeon vor fünf Jahren zu einem Duo zusammengefunden. Die Darbietungen u.a. von Vivaldi, Tschaikowski, einem fröhlichen Tanzlied und White Christmas von Frank Sinatra verblüfften mit ihrer breiten Palette und

ihrer Virtuosität. Den oralen Schmaus komplettierte anschließend der Nachtsch, trotz vorgedrückten Abends nicht mit einem Nacht-Tisch zu verwechseln. »Hausgemachtes Kürbiskernparfait« wurde wohl aus Platzgründen nicht mit ganzen Früchten serviert. Das »Zimteis mit gebackener Feige« beruhigte auch die Geister, die meinten, ein Kaloriendefizit zu haben.

Mögliche trübsinnige Stimmungen bei der schon dunkleren Jahreszeit hatten bei der fröhlichen und lebhaften Atmosphäre keine Chance, so dass letztlich nach den beschwingten Stunden den Organisatoren unser herzlicher Dank gebührt.

Dr. Wolf-Dieter Kirsten



Region Bayern

Advent im Stubaital vom 2. bis 4. Dezember 2016

In diesem Jahr hatte unsere Regionalpräsidentin Lydia Glück zu einem *Adventswochenende in das Tiroler Stubaital* eingeladen. Etwa 30 km südlich von Innsbruck biegt man von der Brennerstraße ins Tal ab. Rechts und links der Talstraße erheben sich die Bergriesen der Stubai Alpen, viele von ihnen über 3.000 m hoch. Die höchste Erhebung ist mit 3.500 m das *Zuckerbühl*. Auf dem über 3.000 m hoch gelegenen Stubai Gletscher ist ganzjährig Skibetrieb möglich. Die Alpinski-Nationalmannschaften Österreichs und anderer Nationen nutzen den Gletscher gern zur Saison-Vorbereitung.

Der Einladung von Lydia waren 36 RONDE-Freunde und 4 Enkelkinder von Ursula Fürsattel und Marion Streng gefolgt. Erfreulich war, dass wieder zahlreiche RONDE-Freunde aus anderen Regionen die weite Anreise auf sich genommen haben, um gemeinsam mit den bayerischen Freunden Advent zu feiern. Unsere Herberge für 2 Nächte und 2 Tage war das 4-Sterne Hotel »Milderer Hof« in Milders, das zur Gemeinde Neustift gehört und ca. 1.000 m hoch liegt. Strahlender Sonnenschein empfing uns und begleitete uns während der folgenden Tage bei Temperaturen tagsüber um null Grad.

Schneebedeckt waren nur die Gipfel, im Tal war von Schnee noch nichts zu sehen.

Das von der Familie Hofer geführte Hotel blickt in diesem Jahr auf sein 60-jähriges Jubiläum zurück. Es wurde mehrfach renoviert und erweitert. Die Zimmer, teils im alpenländischen Stil, teils modern, sind erfreulich groß und komfortabel ausgestattet. Genußvoll dinieren lässt es sich in den schönen, im rustikalen oder italienischen Stil ausgestatteten Gaststuben. Großzügig ist der 1.300 m² große Spabereich mit Schwimmbad, Dampfbädern, Saunen, Fitnessräumen etc. Es ist schade,

dass die Zeit viel zu kurz war, um dieses Angebot zu nutzen; es ist bei einer Besichtigung geblieben.

Auf den Zimmern erwarteten uns *handgeschriebene Weihnachtsgrüße von Lydia und ein Weihnachtskalender mit süßem Inhalt*. Nach dem Bezug der Zimmer trafen wir uns um 18.00 Uhr auf der Panorama-Terrasse des Hotels zum Glühwein und zur Begrüßung derer, die nicht mit dem Bus aus München, sondern mit dem eigenen Auto angereist waren – einige schon Tage vorher. Es gab viel zu erzählen – ein RONDE-Jahr ist lang und



erlebnisreich. Um 19.00 Uhr nahmen wir im schönen Restaurant Platz, um gleich wieder aufzustehen: Es gab kein gedecktes Essen, sondern ein »Bauernbuffet«. Es würde den Rahmen sprengen, alles aufzuzählen, was angeboten wurde. Nur das Fazit sei festgehalten: *Es war gut und zu viel*. Nach dem Essen trafen sich die meisten an der Bar wieder. Der Chronist konnte beobachten, dass der eine oder andere Verdauungsschnaps getrunken wurde.

Am nächsten Tag fuhren wir nach dem Frühstück mit dem Bus ins nahe *Innsbruck mit seinen Weihnachtsmärkten*. Unterwegs machten wir noch einen kurzen Halt, um die sehenswerte *Pfarrkirche zum Hl. Georg in Neustift* anzuschauen. Die Kirche – von außen schlicht – ist im Innenraum sehr schön und mit Fresken namhafter Meister ausgestaltet. Sie wirkt im Gegensatz zu manchen Kirchen in Süddeutschland dabei keineswegs überladen.

Eigentlich glaubte ich, dass es voller als in Salzburg in der Weihnachtszeit nicht

geht. Geht doch, zumindest genau so voll. Hauptsprache in Innsbruck war an diesem Samstag italienisch. Angeblich war an diesem Tag in Italien ein Feiertag. Unserer Führerin gelang es trotzdem, mit Hilfe eines Mikrophones uns die Geschichte und die Sehenswürdigkeiten von Innsbruck näherzubringen. Unser Vize Hans Schmidt achtete darauf, dass kein Schaf aus der Herde verloren ging, wobei ihm sein Gardemaß sehr zustatten kam. Die 2 Stunden zur freien Verfügung nach der Führung nutzten die meisten zum Besuch eines Cafés oder Restaurants, wobei es auch hier nicht leicht war, mehr als 4 freie Plätze zu ergattern. Nach der Rückkehr ins Hotel waren gut 2 Stunden zur Erholung und zum Umkleiden eine willkommene Pause.

Um 18.00 Uhr fanden sich alle festlich gekleidet und mit RONDE-Insignie versehen in der Kamin-Halle des Hotels zu einer *stimmungsvollen Adventsfeier* ein. Musikalisch umrahmt wurde die Feier von einer *bezaubernden jungen Dame mit Harfe und einem jungen Mann*



mit Ziehharmonika, der auch ein paar Gesangseinlagen gab. Im Programm angekündigt war adventliche Musik, gespielt wurden – sehr schöne – volkstümliche Weisen, zu denen *Charlotte und Pauline* – Enkelinnen von Ursula Fürsattel und Marion Streng – improvisiert, aber gekonnt Tanzeinlagen boten. Ein Adventslied wurde aber doch gespielt: *Leise rieselt der Schnee ...* Weihnachtswunsch der Einwohner des Stubai Tales.

Die Überraschung der Feierstunde war der Vorleser: *unser Vize-Präsident Hans Schmidt*. Er trug eine Geschichte von Friedrich Wolf vor: »Die Weihnachtsgans Auguste«. Die Lesung wurde gelegentlich unterbrochen von musikalischen Einlagen des Duos und unterstrichen von eindrucksvollen Gebärden des Vorlesers. Am Ende gab es großen Applaus von Klein und Groß für die Mitwirkenden an dieser Feierstunde.

Nach einem Aperitif in der Hotelbar nahmen wir um 19.30 Uhr im Restaurant an festlich gedeckten Tischen Platz. Jeder

fand an seinem Platz ein *Weihnachtspackerl*, schön verpackt und das Geschenk für jeden individuell ausgesucht. Liebe Lydia, Deiner Aussage, dass Du Dich mit jedem Teilnehmer an unserem Adventswochenende den November über individuell beschäftigst hast, glauben wir aufs Wort.

Das Gala-Dinner bestand aus fünf Gängen:

*Rosa gebratener Kalbsrücken mit Panna Cotta vom Muskatkürbis und hausgemachtem Basilikumbaguette;
Leichte Kastanienschaumsuppe;
Riesengarnele im Kartoffelmantel;
Heimisches Hirschfilet im Ganzen gebraten auf einer
Holunderbeersauce mit sautierten Nuss-Schupfnudeln und Rotkohl im pochierten Apfel;
Lebkuchenmousse an marinierten Zimtpflaumen mit parfümiertem Maracujasorbet*





Die empfohlenen Weine, vorzugsweise österreichische Weine, waren gut auf das Essen abgestimmt.

Es hat allen köstlich gemundet, ich habe nur zufriedene Mienen gesehen.

Vor dem Dessert hat sich Hans Schmidt im Namen aller Anwesenden bei Lydia für die Organisation dieses schönen Advents-Wochenendes und für das zu Ende gehende RONDE-Jahr 2016 bedankt, in dem ja mit dem Konvent am Tegernsee ein RONDE-

Highlight in Bayern stattfand. Zusammen mit den regionalen Veranstaltungen war es ein sehr arbeitsreiches Jahr für unsere Regionalpräsidentin. Als *kleines Dankeschön für ein tolles RONDE-Jahr überreichte er Lydia einen Präsentkorb mit fränkischen Köstlichkeiten*. Lydia bedankte sich sehr herzlich. *Sie wünschte sich für 2017 neue Mitglieder und eine rege Teilnahme der RONDE-Freunde an den Veranstaltungen für die RONDE in Bayern und Deutschland.*



Anschließend bedankten sich Lydia und Hans Schmidt bei der weißen und schwarzen Brigade sehr herzlich für die kulinarischen Köstlichkeiten und den geleisteten Service während unseres Aufenthaltes.

Am Sonntag nach dem Frühstück hieß es Abschied nehmen von unserem schönen Quartier. Ich habe mir einen Hausprospekt mitgenommen. Will sagen, ich komme noch mal wieder, auch um den Wellness-Bereich näher kennenzu-

lernen. Auf dem Rückweg machten wir noch einen Abstecher nach *Kloster Ettal*, kehrten dort in den Klostergasthof ein und besuchten anschließend die sehenswerte Klosterkirche und den Klosterladen. Es war ein schönes Adventswochenende, das auch ein Wiedersehen mit vielen RONDE-Freunden brachte. *Schade, dass alles so schnell vorüber ging.*

Hans-Werner Zeschky

Veranstaltungsvorschau 2017

Januar

- 21.01. **Hamburg/Bremen/Schleswig-Holstein:**
Jahresauftakt im Hafenklub Hamburg
- 21.01. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:**
Ausländische Küche: Wiesbaden »Havanna« *bienvenido in Kuba*
- 28.01. **Bayern:** Königlicher Auftakt des RONDE-Jahres

März

- 10.03. **Bayern:** Wir tafeln in München
- 16.03. **Niedersachsen/Berlin:** Auf ein Glas Wein
- 25./26.03. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:** »Mandelblüte in der Pfalz – mit Saumagen und Spitzenweinen« im Deidesheimer Hof

April

- 07.–09.04. **Bayern:** »FRÜHLING IN FRANKEN«
BEI DEN LEICHT'S IN BIEBELRIED

Mai

- 26.–29.05. **Niedersachsen/Berlin:** RONDE-CONVENT IN HANNOVER

Juni

- 10.06. **Bayern:** Auf den Spuren der Fugger in Augsburg
- 11.06. **Baden-Württemberg:** Spargel-Essen im Restaurant »Hirsch«
in Hügelsheim
- 22.06. **Niedersachsen/Berlin:** Auf ein Glas Wein

Juli

- 09.07. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:** Rheingau: Sommerabend im
Gourmet Restaurant Burg Schwazenstein
- 29.07. **Bayern:** Sommerausflug

August

- 03.08. **Niedersachsen/Berlin:** SOMMERFEST

September

- 14.09. **Niedersachsen/Berlin:** Auf ein Glas Wein
- 16.09. **Bayern:** ERÖFFNUNG DES MÜNCHNER OKTOBERFESTES
- Ende Sept./
Oktober **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:** Rheinhessen: kulinarisches
Wein-Erlebnis »Wein trifft Kürbis« oder »Wein trifft Wild«

Oktober

- 01.-04.10. **Bayern:** KUNSTGENUSS UND GAUMENFREUDEN
IN TRIEST UND ISTRIEN

November

- 02.11. **Niedersachsen/Berlin:** Martinsgans-Essen
- 11.11. **Bayern:** Martinsgans-Essen
- 12.11. **Baden-Württemberg:** Martinsgans-Essen

Dezember

- 01.-03.12. **Bayern:** WIR FEIERN ADVENT
- 10.12. **Niedersachsen/Berlin:** ADVENT

Alle in GROSSEN Buchstaben geschriebenen Veranstaltungen sind ÜBERREGIONAL !!!

In Memoriam

Frau Ingrid Nemetschek, † 31. 8. 2016

Frau Brigitte Bauer, † 21. 10. 2016

Nachruf auf Dr. Brigitte Bauer, Wiesbaden

Kennengelernt habe ich Dr. Brigitte Bauer als Radiotierärztin beim Frankfurter Sender hr4. Mit ihrer warmherzigen Art, der großen Erfahrung als Tierärztin und ihrem unverwechselbaren bayerischen Akzent wurde sie schnell wichtiger Bestandteil unserer Tierarzt-Sprechstunden im Radio.

Nachdem sie ganz begeistert von ihrem Vater erzählt hatte, der ein großer Feinschmecker gewesen war, lud ich sie als Gast zur RONDE ein – sie fand unsere Vereinigung so schön, dass sie sofort eingetreten ist. Das war im Jahr 1991. Und sie fand im RONDE-Verzeichnis auch ihren Doktorvater, RF Prof. Dr. Dr. h.c. Ludwig Kotter, bei dem sie an der Münchener Universität promoviert hatte.

Als ich sie kurze Zeit später fragte, ob sie die Region Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland als Regionalpräsidentin leiten wollte, sagte sie sofort zu.

Wir alle erinnern uns an die vielen vorzüglichen Veranstaltungen, die sie für ihre RONDE-Freunde und die Gäste der RONDE organisiert hat, z.B. den bemerkenswerten Konvent in Wiesbaden, und unzählige regionale Veranstaltungen. In den letzten Jahren war sie nicht mehr ganz so oft dabei.

Über ihre Krankheit sprach sie kaum, und so waren wir alle tief betroffen, als wir von ihrem Tod am 21. Oktober 2016 hörten. Ulli und ich haben mit ihr nicht nur eine liebe RONDE-Freundin verloren, sondern auch eine persönliche Freundin. Wir denken oft an sie.

Gerhard Opitz

IN MEMORIAM

Die bayerischen RONDE-Freunde betrauern den Tod unserer lieben RONDE-Freundin

Ingrid Nemetschek

die am 31. August 2016 verstorben ist.

Wir erinnern uns gerne an die vielen schönen gemeinsamen Stunden und Tage, die wir mit ihr erleben durften.

In unseren Gedanken und in unseren Herzen wird sie immer bei uns sein.

Unser Mitgefühl gilt ihrem Ehemann, unserem RONDE-Freund Professor Georg Nemetschek.

Lydia Glück

Neues Mitgliederverzeichnis der »La Ronde des Gourmets«

Im Jahr 2017 wird das Mitgliederverzeichnis neu aufgelegt. Bitte lassen Sie dem

RONDE-Sekretariat, Kösliner Straße 42, 90451 Nürnberg, E-Mail: ute.pock@fuersattel.de

Ihre **aktuellen Daten bis zum 30. März 2017** zukommen. Später eingehende Daten können nicht berücksichtigt werden.

Bitte aktualisieren Sie in unserem gemeinsamen Interesse Ihre persönlichen Kontaktdaten.

Herausgegeben von der La Ronde des Gourmets durch Hans Karl Friedrich Schmidt, Zeppelinstraße 9, 91413 Neustadt a. d. Aisch.

Jeder Verfasser ist für seinen Beitrag verantwortlich. Nachdruck ohne besondere Genehmigung nicht gestattet.

Gesamtherstellung und Versand: VDS  Verlagsdruckerei Schmidt, Nürnberger Straße 27-31, 91413 Neustadt an der Aisch.

www.la-ronde-des-gourmets.de facebook: La Ronde des Gourmets